



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

- 150 gram tereyağı
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 200 gram bitter çikolata
- 1 adet muz
- 1 çay bardağı ceviz
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2,5 su bardağı un
- 4 çorba kaşığı kayısı reçeli
- 1 çay bardağı süt
- 100 gram erimiş çikolata
- 2 çorba kaşığı erimiş tereyağı

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağı ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırın. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ve muz ilave edip karıştırın. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin. Reçeli kekin üzerine sürün ve süt, erimiş yağ ve çikolatayı bir kabin içinde sos kıvamına getirin ve servis yaparken kekin üzerine döküp ikram edin.

